

MITTAGS IM GASTHOF OBERMAIER
VON MONTAG BIS FREITAG AB 11:30 BIS 14:30 UHR / AUSSER AN FEIERTAGEN

2 – Gänge (Hauptgang + Vorspeise oder Dessert)	11.50
3 – Gänge (Hauptgericht + Vorspeise + Dessert) auf Wunsch inkl. Espresso	14.00

MITTAGSSPEZIAL - nicht im Mittagsmenü -

SCHWEINESCHNITZEL „WIENER ART“ mit Kartoffelsalat 6.90

VORSPEISEN

TAGESSUPPE *frisch gekocht* 4.80

GEBACKENER CEMBERT IM KNUSPERMANTEL
mit Frühlingssalaten und Preiselbeeren 5.50

WARMES SPARGELKÜCHLEIN
mit Bärlauchcreme und Salatbouquet 5.50

BLATTSALATE DER SAISON AUS DER GÄRTNEREI BÖCK
mit gebackenen Champignons und Remouladensauce 5.50

HAUPTGERICHTE

***GESOTTENES RINDERMAISERL**
mit Blattspinat, Schnittlauchsauce, frischen Meerrettich und Petersilienkartoffeln 9.00

*** „FLÖSSERBRATEN“**
vom Schweinenacken mit Zwiebelsauce und Kartoffelpüree 9.00

GEFÜLLTER KRÄUTERCREPE (Ricotta und Spinat) -vegetarisch-
auf Tomatensugo mit Parmesan überbacken und Rucola 9.00

HAUSGEMACHTE BÄRLAUCH-KÄSESPÄTZLE -vegetarisch-
mit Kirschtomaten und Röstzwiebeln 9.00

NACHSPEISEN

TAGESSDESSERT *bitte beim Service erfragen* 4.50

***auch glutenfrei erhältlich**

GÜLTIG AB 15. APRIL 2019

MITTAGS – GETRÄNKEANGEBOT

WEINSCHORLE mit GRÜNER VELTLINER 0,5 l 4.90

LÖWENBRAU HELL ALKOHOLFREI 0,5 l 3.50

BELGISCHES LEFFE BLONDE 0,3 l 3.50

Liebe Gäste wir erlauben uns bei einem Umbestellen der einzelnen Komponenten der Speisekarte,
einen Aufschlag von 1.00 € zu berechnen.